

Norbert Schmidiger: 25 anni al servizio di cuoche e cuochi

Da 25 anni, Norbert Schmidiger è impegnato, come segretario della Società svizzera dei cuochi, per le richieste professionali dei cuochi in Svizzera. «Ma questo lavoro non è un One-Man-Show e funziona solo insieme ad una forte Società e a tanti professionisti impegnati», spiega il 59enne di Hergiswil. In quest'intervista, getta uno sguardo sul passato e descrive il futuro del mestiere di cuoco.

eXpresso Norbert Schmidiger, potrebbe ancora immaginarsi una vita senza la Società svizzera dei cuochi?

Mi mancherebbe certamente qualcosa, se non avessi ogni giorno il contatto con i professionisti e se non ricevessi le loro idee, i loro desideri, le loro preoccupazioni.

eXpresso Cos'è che fa secondo lei un buon cuoco?

Ci vuole senz'altro un pò di talento e tanta volontà di resistere, la motivazione, voler fare più del normale e una certa curiosità sul mondo degli odori, sui prodotti, sulle culture.

eXpresso La Società dei cuochi è oggi una voce importante nella formazione professionale. Di cosa va particolarmente fiero?

Certamente delle offerte di formazione di base e continua che abbiamo messo in piedi. Ma so-



Norbert Schmidiger nel suo ufficio, nella sede della Hotel & Gastro Union a Lucerna. Sullo sfondo, una vetrina con i riconoscimenti e le foto dei tanti successi della squadra nazionale svizzera dei cuochi.

prattutto, che nel corso di decenni, nella formazione continua con gli esami professionali e con quelli di qualifica superiore, grazie all'impegno della Società dei cuochi e della Hotel & Gastro Union, migliaia di professionisti sono arrivati al diploma federale. L'opinione della Società dei cuochi trova ascolto e viene accolta. Ma tutto questo funziona solo se i nostri professionisti si confrontano costantemente con la politica di formazione professionale e se presentano le loro idee.

eXpresso Cosa si augura per la formazione in futuro?

Che le revisioni in corso per il cuoco 2010, ma anche l'attualiz-

zazione degli esami di qualifica superiore, si concludano con successo. Nel mestiere di cuoco vi sono sempre, non importa a che livello, delle novità. Gli sviluppi nella tecnica, nell'offerta dei prodotti e nella gestione aziendale, devono essere integrati di continuo.

eXpresso L'industria toglie ai cuochi sempre più compiti. Ma fra 10, 20 anni, ci sarà ancora effettivamente bisogno di un cuoco qualificato?

Questa discussione non è nuova. Sì, anche in futuro ci sarà bisogno del professionista con una profonda conoscenza dei prodotti, per poter far fronte alle esi-

genze dei clienti nella pianificazione delle offerte. A ciò vanno aggiunte sempre più anche la responsabilità di gestione e conoscenze di economia aziendale.

eXpresso Sono tanti i programmi di cucina in televisione. Cosa ne pensa il professionista?

Vi sono molte trasmissioni in cui, con tanto rumore e spettacolo, viene presentato un mondo che non è così: giovani spettatori vedono come si «cucina» con vivaci formule, e si fanno l'immagine di un lavoro disonvolto. Trasmissioni di cucina ben fatte ed effettivamente reali sono comunque una fantastica reclame per il mestiere di cuoco.

eXpresso Come membro del comitato della Società mondiale dei cuochi WACS lei ha molti contatti internazionali. La Svizzera è ancora il paese modello per gastronomia e albergheria?

Certo non è lo stesso come 15 fino a 20 anni fa. Molti paesi e continenti hanno recuperato. Hanno dei propri centri di formazione e vogliono naturalmente occupare dei professionisti indigeni. Tuttavia, la reputazione dei cuochi svizzeri, ma anche la nostra formazione di cuoco e alberghiera sono ancora sempre molto buone, e la Svizzera gode di un alto rispetto. Tramite WACS ho contatti con professionisti di più di 80 paesi. Ciò dà anche alla nostra formazione continuamente nuovi impulsi. Sono del parere che bisogna utilizzare questa rete globale di relazioni.

eXpresso Qual'è stata la più bella esperienza della sua carriera? È difficile esaltare una singola esperienza. Tutti i 25 anni! Consi-

dero un arricchimento il fatto che il mio lavoro sia un lavoro di gruppo e che vi sono coinvolte molte persone.

eXpresso ... e quale la sua più grande sfida?

Prima che io iniziassi, la Società dei cuochi aveva la sua sede a Losanna e veniva gestita come attività secondaria. Quando cominciai a Lucerna nel 1983, non vi era quasi nulla. Il mio ufficio era vuoto, e sedevo davanti ad una carta della Svizzera con punti vuoti. Si cominciava con l'allestimento di un'offerta di formazione continua e con un corso, seguivano quindi i grandi eventi nazionali, i convegni dei capi-cuoco, esposizioni e competizioni che necessitavano di strutture.

eXpresso Il capo cucina con diploma federale non è mai ritornato ai fornelli?

Certo si è sempre stuzzicati, soprattutto quando si vedono sul mercato nuovi attrezzi e prodotti. Mentalmente non mi sono mai del tutto allontanato dai fornelli e quando i colleghi sono in pieno stress di produzione, mi sento loro più vicino che mai.

eXpresso Una domanda privata: chi cucina a casa sua?

Dovrebbe chiederlo a mia moglie. Viene sempre invidiata, su quanto è bello avere a casa un cuoco privato. Semplicemente, chi ha voglia di cucinare qualcosa, lo fa, e l'altro ne gode. Qualche volta voglio anch'io mettere in pratica delle nuove idee. E può persino accadere che fallisca. Ma la mia signora mi dice già quando la mia opera culinaria non gli è piaciuta.

eXpresso Come si rilassa il segretario della Società dei cuochi? Soprattutto in bicicletta e cucina.

eXpresso Lei ha 59 anni: già fatti dei piani per la pensione?

Dura ancora un paio di annetti, prima di passare ad altri il «mestolo». Ma, in una qualche forma, la cucina mi accompagnerà sempre. Chi per una volta si è bruciato le dita ai fornelli, rimane fedele alla cucina!

marc.benedetti@gastronews.ch



Norbert Schmidiger (terzo da destra) è, accanto al suo lavoro, nella tesoreria svizzera (cassiere) e nel comitato della Società internazionale dei cuochi. La World Association of Cooks Societies al congresso in Israele.



Senso dell'humor e buon gaudente: dopo il lavoro, Norbert Schmidiger fuma con piacere e volentieri un sigaro. Foto da un convegno dei capi cucina con Toni Wandeler (davanti a sinistra) e René Schanz.



Culinary World Cup Lussemburgo 1990 con Anton Mosimann (d.) e Bill Gallagher (m.) come giurati.



Norbert Schmidiger (destra) ha lavorato con tre presidenti: il primo era Gaston Lagler (1979-1988)...



il secondo Vincent Bosotto (1988-2000), qui in duo su una Harley Davidson alla Igeho a Basilea...



...e con il presidente Georges Knecht, col quale ha traghettato la Società dei cuochi nel nuovo secolo.

Quello che gli altri dicono su Norbert Schmidiger



Bill Gallagher, presidente d'onore dell'Unione delle Società dei cuochi Wacs, Citta del Capo

Lavoro da 30 anni nel WACS assieme a Norbert Schmidiger, ed è diventato un buon amico. Nel mio periodo come presidente è stato per me di grande aiuto e mi ha sempre sostenuto. La sua personalità e il suo secco humor sono unici.



Georges Knecht, presidente della Società svizzera dei cuochi

Norbert Schmidiger è un combattente per natura. Si impegna per la Società dei cuochi, quasi come se si trattasse della sua azienda. La forza della Società è il suo guadagno. Grazie alle sue competenze professionali, ha dato una forte impronta alla formazione di cuoco.



Curt Spoerri, delegato Igeho della Fiera Messe di Basilea dal 1965 al 2001

Con Norbert Schmidiger ho creato alla Igeho il Salon Culinaire Mondial. Quello che lui negli ultimi anni ha fatto della Società dei cuochi è notevole. Prima di lui, la Società dei cuochi era poco conosciuta. Oggi, grazie al suo impegno, è tutta un'altra musica.